



Presseinformation

## **Das digitale Pilotprojekt der Hotellerie: Niels Battenfeld setzt mit seinem „Surf Rescue Club“ in Grömitz neue Maßstäbe und sorgt für ein völlig neues Gästerlebnis**

Grömitz, im April 2023 – **Hotelier Niels Battenfeld ist ein Pionier im Tourismus und Gastgewerbe. Bereits mit seinen „Lieblingsplatz“-Häusern zeigt er, dass er weiß, wie man Gäste begeistert. Zum Sommer eröffnet er im Grömitzer Dünenpark seinen neuesten Coup, den familienfreundlichen „Surf Rescue Club“, der komplett auf Digitalisierung und Innovation setzt. Das außergewöhnliche Projekt mit modernen Übernachtungsmöglichkeiten ist die Neuinterpretation von Urlaub, multifunktional und digital und vereint die Vorzüge eines Hotels, Hostels sowie AirBnbs zu einem völlig neuen Erlebnis. Verlässliche Organisation, entspannte Atmosphäre, herzliche Gastgeber – das alles macht den Hybriden so besonders. Mit einer einzigartigen Mischung aus Nachhaltigkeit, Komfort und Innovation werden in Grömitz so neue Maßstäbe im Tourismus gesetzt.**

Mit seinem innovativen gastronomischen Konzept ist Battenfeld der First Mover in der Branche: Im „Hostel der Zukunft“ kocht ein Roboter. Mit der „Robotic Kitchen“ des Berliner Startups „Aitme“ kommt der erste automatisierte Koch in der Gastronomie zum Einsatz, bislang gibt es ihn nur in Kantinen und Co-Working Spaces. Der hohe Digitalisierungsgrad bedeutet jedoch nicht das Ende der menschlichen Gastfreundschaft. Im Gegenteil – im „Surf Rescue Club“ soll er genau dafür mehr Raum schaffen. Und auch weitere Zukunftsmusik spielt bereits: Niels Battenfeld wird seine neun „Lieblingsplatz“-Hotels zwischen Tirol und Rügen zur digitalen Hotelgruppe zu transformieren.

*„Es soll keineswegs unsere Seele verloren gehen. Wir wollen uns mehr um unsere Gäste kümmern können und ihnen ein unvergessliches Urlaubserlebnis bieten. Bei uns läuft alles digital. Von der Gästemappe über das Zahlssystem bis hin zum Zugangscod – wiederholbare, einfache Aufgaben erledigt bei uns der Computer. In Grömitz reizen wir es total aus, alles was digital geht – wird digital. Uns ist es wichtig, mehr Zeit und Muße für die wesentlichen Aufgaben zu haben und mit mehr Spaß und Persönlichkeit die Nähe zum Gast zu suchen!“,* so der motivierte **Visionär Niels Battenfeld (46)**. *„Wir haben eine Vision, die den Tourismus aus unserer Sicht zukunftsfähig gestalten wird. Wir möchten zeigen, dass Nachhaltigkeit, Innovation und Digitalisierung Hand in Hand gehen können und damit eine neue Ära einläuten.“* Dabei gilt es nicht nur die Gäste zu begeistern, sondern auch die Branche zu inspirieren und zu zeigen, dass Nachhaltigkeit und Innovation auch wirtschaftlich erfolgreich sein können.

### **Zukunftskurs: Die neue Welt hat begonnen**

Im „High5-Deli“ kocht ein Küchenroboter, der wie ein etwa vier mal zwei Meter großer Kühlschrank und rund acht Quadratmeter Platz benötigt. Der eifrige Helfer kann bis zu 100 verschiedene Gerichte zuverlässig zubereiten und konzentriert sich passend zum Konzept vor allem auf die Zubereitung von

leckerer Pasta, bunten Bowls und geschmackvollen Currys. Er schafft bis zu 60 Gerichte pro Stunde, kann dabei sogar auf Sonderwünsche oder Allergien des Gastes eingehen und beispielsweise Zwiebeln, Knoblauch oder Dressing weglassen. Zusätzlich gibt es für die Gäste mehrere Selbstbedienungskühlschränke mit frischen Salaten und Sandwiches, Obst, Joghurt und Getränken.

*„Besonders in der Gastronomie und Hotellerie muss massiv umgedacht werden. Das herkömmliche Hotel wird immer mehr an Relevanz verlieren. Einen Hardware-Kampf, für den ich Millionen benötigen würde, kann ich nur verlieren. Ich bin überzeugt davon, dass Technologie eine Win-Win-Situation ermöglicht. Mit einem profitableren Konzept können wir auch unsere Mitarbeiter fairer bezahlen und humanere Arbeitszeiten bieten“,* erzählt **Niels Battenfeld**. *„Ich als Betreiber profitiere von einer schnellen, frischen und planbaren Zubereitung der Gerichte und kann den Gästen faire Preise sowie eine selbsterklärende Handhabung anbieten. Sie können ihre Bestellung direkt beim Roboter aufgeben.“*

Mit der einzigartigen Kombination aus Automation und persönlichem Charme löst das durchdachte Konzept gleich eine Vielzahl aktueller Herausforderungen der Branche wie das To-Go-Geschäft, das gestiegene Nachhaltigkeitsbewusstsein, die Nachfrage nach 24/7-Angeboten sowie unkomplizierte Scan & Go-Systeme. Zudem findet **Niels Battenfeld** damit eine Antwort auf gestiegene Rohstoffkosten und den anhaltenden Personalmangel: *„Ich liebe Spaghetti Bolognese! Aber wer möchte schon als gelernter Koch die ganze Woche, 200 Mal am Tag das gleiche Gericht kochen? Das macht bei uns jetzt der Roboter. Mitarbeiter während der langen Hochsaison dauerhaft zu motivieren, ist ohnehin schwierig, vor allem dann, wenn die Arbeit aus den gleichen Handgriffen besteht. Das ist der Grund, warum wir neue Wege gehen.“*

### **Das Zuhause im Urlaub**

Der hohe Digitalisierungsgrad des „Surf Rescue Club“ schafft viel Raum für Gastfreundschaft. Für Betreiber Niels Battenfeld wird in seinem neuen Haus gelten, was bereits in allen seinen „Lieblingsplatz“-Häusern gilt: Ein Aufenthalt soll wie ein Besuch bei Freunden oder wie ein zweites Zuhause sein, ungezwungen und ohne feste Regeln. Das junge Konzept sieht keine Rezeption im herkömmlichen Sinne mehr vor. Dafür gibt es im „Surf Rescue Club“ – der sich das Gebäude auf dem Strand mit der neuen Hauptwache der DLRG teilt – alles, was das digitale Herz begehrt: Der Gast checkt via App ein, kann dort Essenswünsche aufgeben, alles abrechnen und auschecken. Nach dem Stand-Up-Paddling kann man unkompliziert in einen der Kühlschränke greifen oder sich an der Espresso-Bar bedienen, den Drink per App abrechnen und den Tag auf der Dachterrasse oder in der Lounge entspannt ausklingen lassen.

Diese Flexibilität verspricht nicht nur die digitale Kundenreise: Durch die Möglichkeit Zimmer modular zu verändern, können sowohl Alleinreisende oder Paare als auch Familien beherbergt werden. Ein Bett kostet 50 Euro. Das multifunktionale Zimmerkonzept sieht 100 Betten vor, je nach Buchungslage können die Zimmer flexibel für von einer bis zu vier Personen hergerichtet werden. Für das vollkommene „Unter-Freunden-Gefühl“ teilt man das Zimmer und Bad nicht mit Fremden. Zusätzlich gibt es einen Community-Bereich mit einer Kombination aus Wohn- und Esszimmer mit einer langen Tafel zum Essen, Sitzbereichen und einer großen Terrasse.



### **Starke Partner an Bord**

Die Zukunft der Hotellerie entwickelt man am besten gemeinsam, denn eine so grundlegend neue Idee erfordert eine Menge Manpower und die richtigen Partnerschaften. Der Foodservice-Spezialist CHEFS CULINAR unterstützt den „Surf Rescue Club“ als Großhändler und umfangreicher Dienstleister, liefert nicht nur Lebensmittel, sondern ist ebenso zuständig für die Großküchenplanung und -einrichtung, das Interieur sowie das gesamte Digitalisierungskonzept. Die Umsetzung Großküche und Interieur stammen aus der Feder von CHEFS CULINAR Großküchentechnik und für den Bereich Ladenbau von deren langjährigem Partner KRAMER – inspiriert durch die Designsprache von Edda Carstens-Willich.

Weitere Informationen unter: [www.rescue-club.de](http://www.rescue-club.de)

Zur honorarfreien Veröffentlichung. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

### **Pressekontakt**

Constantin PR

Frauke Constantin

0176 840 22 433

[constantin@constantin-pr.de](mailto:constantin@constantin-pr.de)

[www.constantin-pr.de](http://www.constantin-pr.de)